Les meilleurs champignons d'automne

Dans les bois ou dans les prés, les champignons sont les rois de l'automne. Voici quelques incontournables, de délicieux comestibles qu'on vous aide à identifier pour une récolte sereine.

Le cèpe de Bordeaux – Boletus edulis



Boletus edulis, cèpe de Bordeaux - (Bernard Spragg. NZ / flickr.com)

- **Intérêt gustatif** : chair ferme et épaisse (mais qui se ramollit et qui prend le ver rapidement). Très bonne saveur, douce aux notes de noisettes.
- **Mois de récolte** : juillet – novembre.
- **Habitat** : champignon des bois de conifères (épicéas) et/ou de feuillus (hêtraies), près des espaces dégagés (lisières, clairières). Commun.
- **Description** : chapeau épais de 10 à 20 cm de diamètre (parfois plus), lisse (un peu gras par temps humide), brun moyen bordé d'un liseré blanc. Tubes serrés (mousse) blancs puis jaune-vert, qui se détachent facilement du pied. Pied large, blanc à marron clair, à la chair blanche (ne bleuit pas).
- **Risque de confusion** : les Boletus (cèpes et bolets) sont nombreux, beaucoup sont très bons et seul le **bolet de Satan** (chapeau blanc crème, tube et pied rougeâtres, et odeur désagréable) est toxique. Le **bolet amer**, non toxique mais très amer, se distingue par son chapeau plus clair et ses tubes rosâtres.

VISIT…

LANZAROTE
Caliente.com

Le bolet à pied rouge - Boletus erythropus



Boletus erythropus, bolet à pied rouge - (jacinta lluch valero / flickr.com)

- **Intérêt gustatif** : chair très ferme, non attaquée par les vers. À consommer bien cuit. Il est réputé pour être un des meilleurs champignons.
- **Mois de récolte** : juin à octobre.
- **Habitat** : champignon des bois de conifères (épicéas) et/ou de feuillus (hêtraies).
- **Description** : chapeau de 10 à 20 cm de diamètre, velouté, brun foncé avec, parfois, quelques reflets verdâtres. Tubes rouge-orangé bleuissant au touché. Pied volumineux jaune-orangé présentant de nombreuses ponctuations rouges caractéristiques. La chair bleuit fortement à la coupe (le bleuissement disparaît à la cuisson).
- **Risque de confusion** : malgré son pied rouge, il ne peut se confondre avec le **bolet de Satan** (chapeau blanc crème, pied rouge à la base et orangé vers le haut) dont la chair ne bleuit pas.

La girolle (Chanterelle commune) - Cantharellus cibarius



Cantharellus cibarius, chanterelle commune, girolle - (Andrey Gaverdovsky / flickr.com)

- **Intérêt gustatif** : chair ferme (même après cuisson), très parfumée (odeur fruitée, entre l'abricot et la mirabelle).
- **Mois de récolte** : juillet à novembre.
- **Habitat** : champignon des bois de conifères et/ou de feuillus à sol acide. Commun.
- **Description** : chapeau de 3 à 10 cm de diamètre, jaune-orangé, en entonnoir, dont la marge irrégulière ondule et s'enroule ; plis saillants espacés, jaune-orangé épais et fourchus, descendant le long du pied. Pied jaune-orangé court, plein (contrairement à la chanterelle jaune ou à la chanterelle en tube, toutes deux comestibles) et compact. Chair blanc-jaune.
- **Risque de confusion** : la **fausse girolle** (comestible) est plus foncée, a une chair molle et jaunâtre, et des lames serrées. Le **clitocybe de l'olivier** est, lui, très toxique. C'est un champignon méridional qui pousse généralement en touffe, sur les vieilles souches enterrées (oliviers, chênes, châtaigniers, pins), et se distingue par son grand chapeau (4 à 15 cm) orange vif et brillant à la marge épaisse, ses lames (et non des plis) oranges serrées, et son odeur désagréable.

Trompette des morts (de la mort) - Craterellus cornucopioides



Trompettes des morts, Craterellus cornucopioides - (Urmas Ojango / flickr.com)

- **Intérêt gustatif** : chair fine à la saveur prononcée, facile à déshydrater. Idéal pour parfumer les sauces. Laissez de côté les vieux champignons, caoutchouteux.
- **Mois de récolte** : août à novembre.
- **Habitat** : champignon des bois de feuillus (chênes, hêtres, châtaigniers, charmes...). Sol frais à humide. Il forme des colonies importantes d'individus serrés. Commun.
- **Description** : chapeau de 3 à 8 cm de diamètre, noir en entonnoir profond (jusqu'à la base du pied) aux marges ondulées, souvent déchirées. Lames à peine marquées (dessous quasiment lisse). Pied noir grisâtre creux (prolongement du chapeau).
- **Risque de confusion** : la chanterelle cendrée (comestible) se distingue par ses plis épais et espacés.

Marasme des Oréades (faux mousseron) - Marasmius oreades



Marasmius oreades, faux mousseron - (Dr. Hans-Günter Wagner / flickr.com)

- **Intérêt gustatif** : chair parfumée (amande amère) et savoureuse (il fait de très bonnes omelettes), facile à déshydrater. Ne pas garder le pied coriace.
- **Mois de récolte** : août à novembre.
- **Habitat** : champignon des prairies et pâturages. Il pousse en groupe, formant des cercles (ronds de sorcières) plus ou moins étalés. Très commun.
- **Description** : chapeau lisse de 2 à 5 cm de diamètre, couleur chamois, fonçant par temps humide. D'abord conique, il finit par s'étaler, faisant apparaître un mamelon surélevé en son centre et une marge striée légèrement côtelée. Lames blanc-crème largement espacées. Pied fin et long (2 à 7 cm), blanc et coriace (se tord en tous sens sans rompre).
- **Risque de confusion** : il peut ressembler à certains **clitocybes blancs** toxiques, mais dont les lames sont fines et serrées, et qui poussent en forêts.

Coulemelle (lépiote élevée) – Macrolepiota procera



Macrolepiota procera, coulemelle, lépiote élevée - (GLJIVARSKO DRUSTVO NIS / flickr.com)

- **Intérêt gustatif** : chair tendre à la saveur douce de noisette fraîche et à l'odeur fruitée agréable. Le pied, fibreux, peut être déshydraté et réduit en poudre pour aromatiser les sauces.
- **Mois de récolte** : août à octobre.
- **Habitat** : champignon des bois de feuillus et de résineux (lisières, clairières) et de prairies herbeuses (peu entretenues). Commun.
- **Description** : chapeau de 15 à 30 cm de diamètre s'étalant largement. La peau sèche est couverte d'écailles concentriques de couleur noisette à brune ; la marge est épaisse et frangée ; au centre, un mamelon brun. Lames blanches (se colorent légèrement avec l'âge) plutôt serrées. Pied long (15 à 35 cm), creux, chiné de brun, avec un bulbe à la base et un anneau épais et coulissant, sous le chapeau.
- **Risque de confusion** : Il existe des **lépiotes toxiques**, mais qui se différencient notamment par leur habitat, la couleur du pied, l'anneau non mobile et la taille. Il n'y a aucun risque de confusion si vous cueillez des lépiotes supérieures à 15 cm.

Pied de mouton – Hydnum repandum



Hydnum repandum, pied de mouton - (Marjan Kustera / flickr.com)

- **Intérêt gustatif** : chair ferme, saveur douce excellente lorsque le champignon est jeune.
- **Mois de récolte** : juillet à octobre
- **Habitat** : champignon des bois de feuillus (hêtres, chênes, châtaigniers) et de résineux (épicéas). Très commun.
- **Description** : chapeau de 4 à 15 cm de diamètre, crème à ocre-orangé, irrégulier et bossu, d'aspect massif, d'abord convexe puis étalé et creusé. Marge enroulée, parfois collée aux chapeaux d'autres pieds-de-mouton ; aiguillons couleur crème serrés et détachables, qui descendent largement sur le pied. Pied court et difforme, la plupart du temps excentré, et de couleur blanc-crème. La chair est blanc jaunâtre.
- **Risque de confusion** : l'**hydne roussissant**, également comestible, est moins épais, plus foncé (roussâtre), au pied cylindrique et aux aiguillons à peine décurrents.

Rosé des prés (Agaric champêtre) – Agaricus campestris



Rosé des prés, agaric champêtre, Agaricus campestris - (Dr. Hans-Günter Wagner / flickr.com)

- **Intérêt gustatif** : chair épaisse et ferme, saveur douce. Excellent champignon à manger jeune.
- **Mois de récolte** : juin/juillet à octobre
- **Habitat** : champignon des prés. Il est le plus souvent réuni en groupes. Assez commun.
- **Description** : chapeau blanc légèrement écailleux de 4 à 10 cm de diamètre, d'abord globuleux puis s'étalant. La chair est blanche, rosissant légèrement. La marge, épaisse, reste longtemps enroulée ; lames serrées, roses à brun-rose en vieillissant. Pied court, blanc portant un anneau. Chair blanche rosissant légèrement.
- **Risque de confusion** : aucun si vous restez dans l'herbe des prés, loin des arbres.

Pour vous aider, n'hésitez pas à vous munir d'un guide des champignons de poche avec des photos et des fiches illustrées.

Pour extrait de la lettre info Gerbaud.com n° 472 du 16 octobre 2020.